
Antipasti / Appetizers

Tonno rosso scottato, pomodoro e cipolla rossa appassiti, origano di montagna e limone
Seared red tuna, wilted tomatoes and red onion, mountain oregano and lemon

Lasagnetta di baccalà mantecato all'olio, con crema di friarielli
Mini lasagna with creamed salt cod and cream of friarelli broccoli

Polipo di roccia cotto nella sua acqua, maionese di acqua di cottura e verdure
Rock octopus, mayonnaise and baby vegetables



Capesante, fave, cipollotto nocerino, salsa al parmigiano e lardo di Castelluccio
Scallops, broad beans, nocerino spring onions, parmesan cheese sauce and lard from Castelluccio



Tartare di podolica con gelatina di ostrica, ostrica gillardeau e maionese ai capperi
Tartare of podolica cheese with oyster jelly, gillardeau oyster and caper mayonnaise

Misticanza di insalate aromatiche e crema di avocado
Mix salads and aromatics herbs, with avocado cream



Primi / First Courses

Fettucelle trafilate al bronzo, carciofi e scampi crudi

Bronze-drawn fettucelle, raw scampi and artichokes

Tortelli alla genovese napoletana, verdure amare e provolone del Monaco

Neapolitan style tortelli alla genovese, bitter vegetables and provolone del Monaco cheese

Paccheri, pomodori di terra arida, pesto e burrata

Paccheri, dry-farmed tomatoes, pesto and burrata cheese



Ravioli caciotta e maggiorana secondo ricetta caprese

Capri style ravioli filled with caciotta cheese and marjoram



Risotto con broccoli, stracciatella di bufala e bottarga di tonno

Risotto with broccoli, buffalo stracciatella cheese and tuna eggs

Crema di piselli con uovo molle, parmigiano e pancetta

Creamed peas, soft boiled egg, parmesan cheese and pancetta



Secondi / Second Courses

Sgombro alla graticola, pomodoro condito con aceto balsamico extravecchio e rucola

Grilled mackerel, tomato dressed with extra old balsamic vinegar and rocket



Branzino selvaggio in crosta di taralli di Agerola, soutè di vongole e friarielli

Wild sea bream in Agerola biscuit crust, sauteed clams and friarielli broccoli

Zuppetta di pesci e crostacei con frittelle di alghe marine

Fish and crustacean soup with seaweed frittelle

Coppa di maialino con verza, mela annurca e panino con cicoli

Pork neck with cabbage, annurca apple and crackling bread roll

Guancia di vitello brasata, aceto di lamponi, crema di carciofi e patate

Braised veal cheek, raspberry vinegar, artichoke cream and potatoes



Agnello di nostra selezione alle erbe del nostro orto, spinacini e patate

Finest lamb, herbs from the kitchen garden, baby spinach and potatoes



Pescato del giorno (alla griglia, al forno o al sale)

Catch of the day (grilled, in oven or bakery salt)



Piccola degustazione

Tonno rosso scottato, pomodoro e cipolla rossa appassiti, origano di montagna e limone
Seared red tuna, wilted tomatoes and red onion, organic mountain oregano and lemon

Fettucelle trafilate al bronzo, carciofi e scampi crudi
Bronze-drawn fettucelle, artichoke and raw scampi

Branzino selvaggio in crosta di taralli di Agerola, soute' di vongole e friarielli
Wild sea bream in Agerola biscuit crust, sauteed clams and friarielli broccoli

Il tiramisù di Francesco
Francesco's tiramisù

Grande degustazione

Tonno rosso scottato, pomodoro e cipolla rossa appassiti, origano di montagna e limone
Seared red tuna, wilted tomatoes and red onion, organic mountain oregano and lemon

Polpo di roccia cotto nella sua acqua di cottura e verdure
Rock octopus, mayonnaise and baby vegetables



Fettucelle trafilate al bronzo, carciofi e scampi crudi
Bronze-drawn fettucelle, artichoke and raw scampi

Tortelli alla genovese napoletana, verdure amare e provolone del monaco
Neapolitan style tortelli alla genovese, bitter vegetables and provolone del monaco cheese

Branzino selvaggio in crosta di taralli di Agerola, soute' di vongole e friarielli
Wild sea bream in Agerola biscuit crust, sauteed clams and friarielli broccoli

Millefoglie di mela annurca e ricotta di pecora con salsa al limone
Annurca apple and ricotta millefeuille with lemon sauce

Eduardo pensaci tu...

Questo menù viene servito esclusivamente ai nostri tavoli speciali
This menu is only served at our special tables

